



Division of Environmental Health Services:

- 385 North Arrowhead Avenue – San Bernardino, CA 92415-0160 – (909) 884-4056
- 8575 Haven Avenue, Suite 130 – Rancho Cucamonga, CA 91730-9105 – (909) 948-5058
- 15900 Smoke Tree Street, Suite 131 – Hesperia, CA 92345 – (760) 995-8154
- San Bernardino County Vector Control Program
2355 East 5th Street – San Bernardino, CA 92410-5201 – (909) 388-4600

ALLAN RAWLAND
Acting Public Health Director

TRUDY RAYMUNDO
Assistant Director of Public Health

MAXWELL OHIKHUARE, M.D.
Health Officer

TERRI WILLIAMS, R.E.H.S.
Division Chief, Environmental Health Services

FOR IMMEDIATE RELEASE

March 14, 2011

PSA #11-12

CONTACT: Corwin Porter, MPH, R.E.H.S.
Program Manager
(909) 387-4692

Seguridad de Alimentos involucra más que la “Suerte del Irlandés”

¿Cuál es la mejor manera de celebrar el Día de San Patricio? Claro que con carne salmuerada y repollo! Cómo con cualquier preparación de alimentos en los días festivos, el manejo y el almacenaje seguro de los alimentos son importantes para proteger a sus seres queridos de enfermedades alimenticias. Siga estos consejos para preparar una comida segura este día festivo.

Almacenamiento

La carne salmuerada encurtida puede ser almacenada de 5-7 días en el refrigerador si se mantiene en su empaque original. La carne salmuerada entera que está cruda, drenada, y bien tapada puede ser congelada por hasta un mes para mantener su calidad. Es recomendable drenar el encurtido porque la sal promueve ranciedad y cambios en textura.

Preparación

Siempre lávese las manos con jabón y agua tibia por 20 segundos antes de empezar la preparación de alimentos, después de tocar alimentos, cambiar pañales, tocar las mascotas, y de usar el baño. Si tiene una cortada o infección, use guantes para manejar el alimento. No estornude o tosa en los alimentos. Nunca descongele los alimentos a temperatura ambiental.

Cuando descongele los alimentos, use uno de los siguientes métodos:

- Coloque el alimento en el refrigerador y manténgalo a una temperatura de 41°F o menos
- Sumerja el alimento debajo de un chorro de agua fría a una temperatura de 70 °F o menos
- Descongele el alimento en un horno de microondas, si se va a cocinar inmediatamente después de descongelar.

Cuando prepare la carne, asegúrese que su estación de trabajo, tablas de cortar, y utensilios estén limpios y desinfectados.

Lave el repollo y otras verduras completamente con el chorro de agua fría. Haga esto antes de cortar, cocinar, o combinar con otros ingredientes. También asegúrese que los vegetales no toquen las superficies que han estado en contacto con la carne cruda. Cocine la carne salmuerada a 325 °F por una hora por cada libra de carne.

Después de cocinar, puede ser que la carne salmuerada aun esté rosa. Esto ocurre porque preservativos son usados para mantener la carne en buen estado, pero no quiere decir que la carne no está cocinada completamente. Use un termómetro de carne para asegurarse que la temperatura interna mínima de 160 °F se ha logrado. Para que la carne sea fácil de cortar repóselas por lo menos 10 minutos. Para obtener más información, póngase en contacto con el Departamento de Salud Pública, Servicios de Salud Ambiental del Condado de San Bernardino, al (909) 884-4056.

###

GREGORY C. DEVEREAUX
Chief Executive Officer

Board of Supervisors
BRAD MITZELFELT.....First District NEIL DERRY.....Third District
JANICE RUTHERFORD.....Second District GARY C. OVITT.....Fourth District
JOSIE GONZALES.....Fifth District